



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Ponikelský Josef .

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

BLUMENKOHLGRATIN: TEST

Blumenkohl (auch die gelben, grünen und violetten Sorten aus Italien) ist für diese Zubereitung geradezu ideal, denn mit den Stielen lässt sich eine herrlich sämige Soße herstellen, ohne sie mit Stärke, Mehl oder Sahne und Ei binden zu müssen.

Aufgabe 1: Ergänzen Sie die richtigen Mengenangaben.

Zutaten für zwei Personen:

1 schöner Blumenkohlkopf

Salz

Zitronensaft

Muskat

Pfeffer

3 Stiele glatte Petersilie

2 kleine _____ Vollkornbrot

3 _____ Olivenöl

Aufgabe 2: Ergänzen Sie die passenden Wörter.

Den Blumenkohl in schöne Röschen _____, dabei die festen

Stielstücke _____ und getrennt _____. Die

Röschen in etwas mit Zitronensaft gewürztem Salzwasser fünf Minuten

_____. Mit einer Schaumkelle _____ und in eine

flache Gratinform _____.

herausheben

abschneiden

kochen

zerlegen

verarbeiten

geben

Aufgabe 3: Ergänzen Sie das Verb „werden“ in richtiger Form.

Die Stiele _____ klein gehackt, anschließend im selben Kochwasser weich gekocht. Die weichen Stiele

_____ mit einer Schaumkelle in einen Mixer umgefüllt, es _____ nur wenig Kochsud hinzugefügt.

Alles _____ glatt püriert, dabei _____ Petersilienblätter für Geschmack und Farbe mitgemixt und

alles _____ kräftig mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt. Erst dann _____

Kochsud hinzugefügt und untergemixt, und zwar so viel, bis die Soße die richtige, cremige Konsistenz bekommen

hat. Die Soße _____ über die Röschen verteilt.

Aufgabe 4: Ergänzen Sie die richtige Form des Partizips.

Das Vollkornbrot wird in Würfel (schneiden) _____, mit etwas Olivenöl (beträufeln) _____,

(durchmischen) _____ und auf der Oberfläche des Gratins (verteilen) _____.

Die Form wird bei 200 Grad Celsius Heißluft (220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) in den Ofen (stellen)

_____ und das Gratin wird eine gute Viertelstunde (überbacken) _____, bis alles brodet und die

Brotwürfel schön knusprig sind.

Ein schönes Essen, von dem eine ordentliche Portion (genießen) _____ werden darf – eine Portion hat

gerade einmal 200 Kilokalorien.

BLUMENKOHLGRATIN: TEST (LÖSUNG)

Dauer: 20 Minuten

Niveau: B1

Aufgabe 1:

Scheiben, TL (Teelöffel): 2 Punkte

Aufgabe 2:

zerlegen, abschneiden, verarbeiten, kochen, herausgeben, kochen: 6 Punkte

Aufgabe 3:

werden, werden, wird, wird, werden, wird, wird, wird: 8 Punkte

Aufgabe 4:

geschnitten, beträufelt, durchgemischt, verteilt, gestellt, überbacken (nestrhávát bod za übergebacken),
genossen: 7 Punkte

Bewertung:

23 - 21 = 1

20 - 18 = 2

17 - 14 = 3

13 - 11 = 4

unter 11 = 5